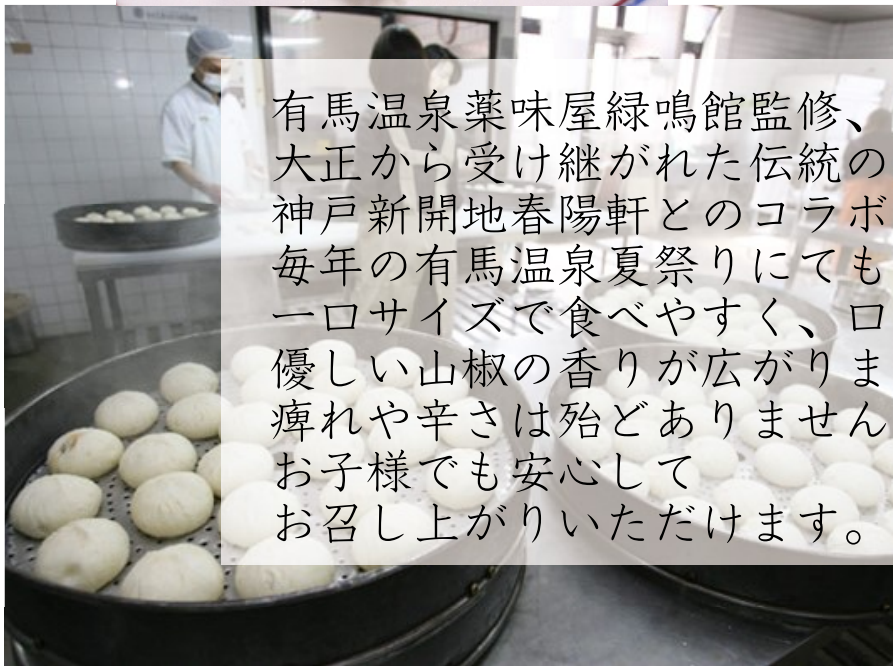


完熟赤山椒豚まん



香りの良い完熟赤山椒風味、
ほんのり味噌味の優しい餡

大正から受け継がれた伝統の製法で
手仕込みされた、イーストフードや
添加物を使わない本物の生地



有馬温泉薬味屋緑鳴館監修、
大正から受け継がれた伝統の味を守る
神戸新開地春陽軒とのコラボ豚まん
毎年の有馬温泉夏祭りにも大好評。
一口サイズで食べやすく、口に入れると
優しい山椒の香りが広がります。
痺れや辛さは殆どありませんので、
お子様でも安心して
お召し上がりいただけます。



×



お持ち帰り用、5個入りは
ご予約承ります。



HONEY

+

+

PEPPER

+



KITCHEN KNIFE

<http://www.rokumeikan.co.jp/>

R 緑鳴館 (ろくめいかん)

神戸市北区有馬町960 TEL078-904-2471

